



Rezept für Möhrenomlett

800 g Möhren putzen, dünne Möhren ganz lassen, dickere längs durchschneiden, in kochendem Wasser 5 Min. kochen und abtropfen lassen.

70 g Butter in einer großer Pfanne schmelzen, Möhren darin wenden, mit Kräutersalz bestreuen und 5 Min. abgedeckt dünsten.

2 EL Wasser,
4 Eier,
1 EL Zitronensaft und
gehackte Petersilie verquirlen, mit
Salz und Pfeffer würzen. Die Eimasse über die Möhren geben und bei geschlossen-em Deckel stocken lassen. Dazu schmeckt ein kräftiges Brot.